Rezept

Schnelle Marshmallow-Bars

Ein Rezept von Schnelle Marshmallow-Bars, am 28.04.2024

Zutaten

50 g	Vollmilchschokolade
100 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver
100 g	Zucker
80 g	Minimarshmallows
50 g	Zartbitterschokolade
1 Prise	Mehl
100 g	Butter
1	Ei (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Eine flache, eckige Backform (ca. 24 x 24 cm, Brownie-Form) mit Backpapier auslegen.

2. Die beiden Schokoladensorten getrennt voneinander grob hacken. Das Mehl mit Salz und Backpulver vermischen.

3. Zartbitterschokolade mit Butter in einen kleinen Topf geben und bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen lassen, dann in eine Schüssel umfüllen. Zuerst Zucker und Ei mit einem Kochlöffel gleichmäßig unterrühren, dann die Mehlmischung unterarbeiten. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.

4. Vollmilchschokolade und Marshmallows daraufstreuen und leicht eindrücken. Alles weitere 5 Min. backen, bis die Schokolade angeschmolzen und die Marshmallows leicht goldbraun sind. Das Gebäck in der Form auskühlen lassen, dann in Rechtecke (ca. 3 x 5 cm) oder Quadrate (ca. 4 x 4 cm) schneiden.